

MIRACOR

-FABRICANTES DESDE 1970.-



NUESTRA VISIÓN

En MIRACOR tenemos la visión de ser un referente europeo del sector. En nuestra empresa ponemos al cliente en el centro, formando parte activa del proyecto que estamos desarrollando y trabajando juntos para construir una relación de beneficio mutuo a largo plazo.

Somos una empresa que se apoya en los logros colectivos e individuales del pasado para, desde un presente de responsabilidad, compromiso, esfuerzo e ilusión, contribuir a construir un futuro más satisfactorio y sostenible para todos en general y para cada uno en particular.

MIRACOR EUROPA, S.L.

Desde 1970 somos una empresa dinámica e innovadora, que tiene como misión ofrecer productos de gran calidad y diseño, respetuosos con el medio ambiente, que hagan más gratificante, sencillo y rentable el trabajo de los profesionales de la hostelería y alimentación entre otros sectores.

En MIRACOR perseguimos el liderazgo global optimizando la rentabilidad de los recursos empleados y promoviendo el diseño, tradición, globalización e innovación

NUESTROS VALORES

Rentabilidad, integridad, confianza, excelencia operativa y compromiso con los grupos de interés, especialmente con los clientes, los trabajadores y los proveedores.

El compromiso de MIRACOR con la sociedad se resume en tres ámbitos de actuación:

1. Respeto por su entorno económico (clientes y proveedores), y social(trabajadores).
2. Fomento de la innovación mediante una investigación eficaz y el desarrollo de mejores procesos de fabricación y su orientación a la mejor satisfacción de las necesidades de los profesionales del sector.

I+D

MIRACOR evoluciona continuamente, adaptándose rápidamente a las necesidades de sus clientes en un proceso continuo de diversificación de su gama de productos, lo que ha supuesto un estrecho compromiso con la innovación.

-OTROS PRODUCTOS QUE DESEEN Y NO APAREZCAN, CONSULTAR.-

CUBETAS GASTRONORM



- ❖ Nuestros productos cumplen con todas las exigencias del mercado profesional.
- ❖ Están fabricadas en ACERO INOXIDABLE 18/10.
- ❖ Serie **AISI 304**. Acabados brillo.
- ❖ Pueden fabricarse según las exigencias del cliente.
- ❖ Disponemos de toda la gama de cubetas en acabado liso o perforado.

CUBETAS GASTRONORM STANDARD

• CONSULTAR PRECIOS A FÁBRICA

GN 1/1 (530x325mm)

0311.11020.10	GN 1/1-20
0311.11040.10	GN 1/1-40
0311.11055.10	GN 1/1 55
0311.11065.10	GN 1/1-65
0311.11100.10	GN 1/1-100
0311.11150.10	GN 1/1-150
0311.11200.10	GN 1/1-200

GN 2/3 (325x352mm)

0311.23020.10	GN 2/3-20
0311.23040.10	GN 2/3-40
0311.23065.10	GN 2/3-65
0311.23100.10	GN 2/3-100
0311.23150.10	GN 2/3-150
0311.23200.10	GN 2/3-200

GN 1/2 (325x265mm)

0311.12020.10	GN 1/2-20
0311.12040.10	GN 1/2-40
0311.12055.10	GN 1/2-55
0311.12065.10	GN 1/2-65
0311.12100.10	GN 1/2-100
0311.12150.10	GN 1/2-150
0311.12200.10	GN 1/2-200

GN 1/3 (325x176mm)

0311.13020.10	GN 1/3-20
0311.13040.10	GN 1/3-40
0311.13065.10	GN 1/3-65
0311.13100.10	GN 1/3-100
0311.13150.10	GN 1/3-150
0311.13200.10	GN 1/3-200

GN 1/4 (265x162mm)

0311.14020.10	GN 1/4-20
0311.14040.10	GN 1/4-40
0311.14065.10	GN 1/4-65
0311.14100.10	GN 1/4-100
0311.14150.10	GN 1/4-150
0311.14200.10	GN 1/4-200

GN 1/6 (176x162mm)

0311.16065.10	GN 1/6-65
0311.16100.10	GN 1/6-100
0311.16150.10	GN 1/6-150
0311.16200.10	GN 1/6-200

GN 1/9 (176x108mm)

0311.19065.10	GN 1/9-65
0311.19100.10	GN 1/9-100

GN 2/1 (530x650mm)

0311.21020.10	GN 2/1-20
0311.21040.10	GN 2/1-40
0311.21065.10	GN 2/1-65
0311.21100.10	GN 2/1-100
0311.21150.10	GN 2/1-150
0311.21200.10	GN 2/1-200

GN 2/3 (325x352mm)

0311.24020.10	GN 2/4-20
0311.24040.10	GN 2/4-40
0311.24065.10	GN 2/4-65
0311.24100.10	GN 2/4-100
0311.24150.10	GN 2/4-150

CUBETAS GASTRONORM PERFORADAS

GN 1/1 PERFORADA (530x325mm)

0311.11020.21	GNP 1/1-20
0311.11040.21	GNP 1/1-40
0311.11055.21	GNP1/1-55
0311.11065.21	GNP 1/1-65
0311.11100.21	GNP 1/1-100
0311.11150.21	GNP 1/1-150
0311.11200.21	GNP 1/1-200

GN 2/3 PERFORADA (325x352mm)

0311.23020.21	GNP 2/3-20
0311.23040.21	GNP 2/3-40
0311.23065.21	GNP 2/3-65
0311.23100.21	GNP 2/3-100
0311.23150.21	GNP 2/3-150
0311.23200.21	GNP 2/3-200

GN 1/2 PERFORADA (325x265mm)

0311.12020.21	GNP 1/2-20
0311.12040.21	GNP 1/2-40
0311.12055.21	GNP1/2-55
0311.12065.21	GNP 1/2-65
0311.12100.21	GNP 1/2-100
0311.12150.21	GNP 1/2-150
0311.12200.21	GNP 1/2-200

GN 1/3 PERFORADA (325x176mm)

0311.13020.21	GNP 1/3-20
0311.13040.21	GNP 1/3-40
0311.13065.21	GNP 1/3-65
0311.13100.21	GNP 1/3-100
0311.13150.21	GNP 1/3-150
0311.13200.21	GNP 1/3-200

GN 1/4 PERFORADA (530x325mm)

0311.14020.21	GNP 1/4-20
0311.14040.21	GNP1/4-40
0311.14065.21	GNP 1/4-65
0311.14100.21	GNP 1/4-100
0311.14150.21	GNP 1/4-150
0311.14200.21	GNP 1/4-200

GN 1/6 PERFORADA (176x162mm)

0311.16065.21	GNP 1/6-65
0311.16100.21	GNP 1/6-100
0311.16150.21	GNP 1/6-150

GN 2/1 PERFORADA (530x650mm)

0311.21020.21	GNP 2/1-20
0311.21040.21	GNP 2/1-40
0311.21065.21	GNP 2/1-65
0311.21100.21	GNP 2/1-100
0311.21150.21	GNP 2/1-150
0311.21200.21	GNP 2/1-200

GN 2/4 PERFORADA (530x162mm)

0311.24020.21	GNP 2/4-20
0311.24040.21	GNP 2/4-40
0311.24065.21	GNP 2/4-65
0311.24100.21	GNP 2/4-100
0311.24150.21	GNP 2/4-150

TAPAS CUBETAS GASTRONORM

0312.00021.10	GASTRONORM LID, GD 2/1
0312.00011.10	GASTRONORM LID, GD 1/1
0312.00023.10	GASTRONORM LID, GD 2/3
0312.00012.10	GASTRONORM LID, GD 1/2
0312.00013.10	GASTRONORM LID, GD 1/3
0312.00014.10	GASTRONORM LID, GD 1/4
0312.00016.10	GASTRONORM LID, GD 1/6
0312.00019.10	GASTRONORM LID, GD 1/9
0312.00024.10	GASTRONORM LID, GD 2/4

BANDEJAS ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10

- ❖ **Bandejas Acero Inoxidable 18/10. Serie AISI 304**
- ❖ **Bandejas destinadas para fabricantes de hornos, vitrinas, mobiliario clínico y hospitalario, panificadoras, entre otros...**



<u>REF.</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>	<u>PRECIOS €</u>
8000	Bandeja Acero Inox 39 x 59 x 2,5 cm.	
8001	Bandeja Acero Inox 39 x 59 x 1 cm.	
8002	Bandeja Acero Inox 39 x 59 x 4 cm.	
8004	Bandeja Acero Inox. 32 x 44 x 4 cm.	
8005	Bandeja Acero Inox. 32 x 44 x 2 cm.	
8006	Bandeja Acero Inox. 32 x 44 x 1 cm.	
8007	Bandeja Acero Inox. 16 x 24 x 3 cm.	
8008	Bandeja Acero Inox. 19 x 31 x 3,5 cm.	
8009	Bandeja Acero Inox. 17 x 32 x 3,5 cm.	
8010	Bandeja acero inox. 22 x 34 x 3,5 cm	
8011	Bandeja acero inox 19 x 30 x 4 cm.	

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

❖ **BANDEJAS PASTELERAS ACERO INOXIDABLE Y/O ALUMINIO.**

- ❖ Fabricadas en Acero Inoxidable 18/10 SERIE AISI 304. Posibilidad de fabricación en Aluminio. Especialmente diseñadas para la exposición y horneado de alimentos.
- ❖ LA SOLUCIÓN PARA PASTELERÍAS, BOMBONERIAS, PANADERIAS Y HELADERÍAS



REF	MEDIDAS (cm)	PRECIO
1530	15X 30 X 1	
1560	15 X 60 X 1	
2060	20 X 60 X 1	
3030	30 X 30 X 1	
3040	30 X 40 X 1	
2535	25 X 35 X 1	
3448	34 X 48 X 1	
4060	40 X 60 X 1	

-BANDEJAS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA,-

-Somos especialistas en la fabricación de bandejas destinadas a hornos.-

- ❖ Nos adaptamos a las necesidades del cliente.
- ❖ Fabricadas en diferentes calidades de:
 - **Aluminio (1050 H18, 3003, 5005 Mg.)**
 - **Acero Inoxidable AISI 304 18/10.**
 - **Hierro Pavonado.**
- ❖ Fabricación con diferentes espesores. Desde 1mm hasta 1,5mm.
- ❖ Diversos diseños (acanaladas, embutidas, cónicas con ángulo de 45º, con 4 petos con ángulo de 90º).
- ❖ Especialmente diseñadas para la exposición y horneado de alimentos.
- ❖ Podemos servir las sin recubrimiento, o con diferentes recubrimientos (caucho de silicona o teflón)

LA SOLUCIÓN PERFECTA PARA EL SECTOR DE LA INDUSTRIA DE PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA



NUEVA GAMA BANDEJAS PARA HORNOS

Ref.- AL4633L

Bandeja fabricada en aluminio

Acabado: Lisa

Medida: 46x33cm

Espesor: 1,2mm

Precio:

CONSULTAR



Ref.- AL4633P

Bandeja fabricada en aluminio

Acabado: Perforada

Medida: 46x33cm

Espesor: 1,2mm

Precio:

CONSULTAR



Ref.- AL4633A

Bandeja fabricada en aluminio

Acabado: Lisa antiadherente

Medida: 46x33cm

Espesor: 1,2mm

Precio: **CONSULTAR**



Ref.- AL4633PA

Bandeja fabricada en aluminio

Acabado: Perforada antiadherente

Medida: 46x33cm

Espesor: 1,2mm

Precio: **CONSULTAR**



▪ **OTRAS MEDIDAS O MATERIALES CONSULTAR A FÁBRICA**

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENT

Ref.- AL6040E

Bandeja embutida fabricada en aluminio

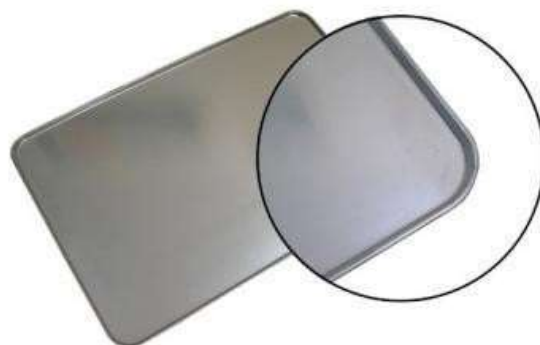
Acabado: Lisa

Medida: 60x40cm

Espesor: 1,2mm

Precio:

CONSULTAR



Ref.- AL6040EP

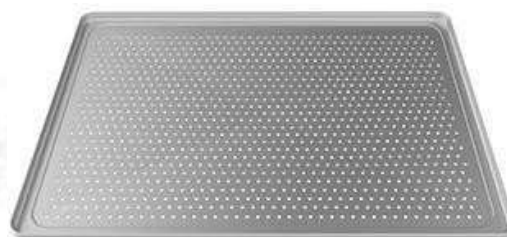
Bandeja embutida fabricada en aluminio

Acabado: Perforada

Medida: 60x40cm

Espesor: 1,2mm

Precio: **CONSULTAR**



Ref.- AL6040EA

Bandeja embutida fabricada en aluminio

Acabado: Perforada

Medida: 60x40cm

Espesor: 1,2mm

-Precio:

CONSULTAR



Ref.- AL6040EPA

Bandeja embutida fabricada en aluminio

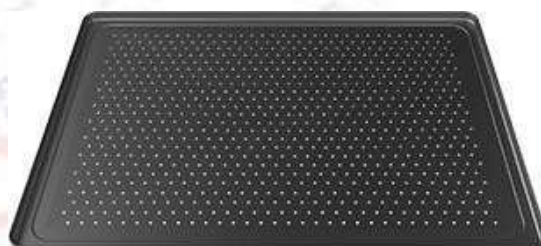
Acabado: Perforada

Medida: 60x40cm

Espesor: 1,2mm

-Precio:

CONSULTAR

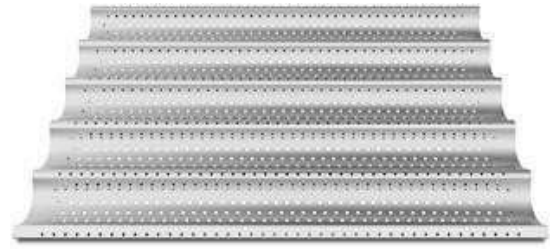


OTRAS MEDIDAS O MATERIALES CONSULTAR A FÁBRICA

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

Ref.- AL6040C

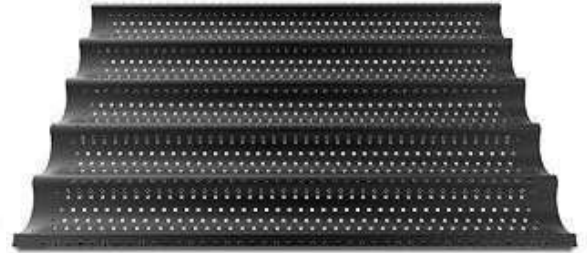
Bandeja acanalada
Nº Canales: 5
Acabado: Perforada
Medida: 60x40cm
Espesor: 1,2mm



**Nos adaptamos a todas las necesidades del cliente, así como diferentes medidas y canales.*

Ref.- AL6040CA

Bandeja acanalada con recubrimiento de caucho o teflón.
Nº Canales: 5
Acabado: Perforada
Medida: 60x40cm
Espesor: 1,2mm



Ref.- AI6040CA ; AI4633CA

Bandeja dotada de 4 pestañas en Acero Inoxidable 18/10.
Disponible en otros materiales.
Se puede fabricar también con 2 pestañas únicamente.

Medidas:
60x40x1cm
Precio:

CONSULTAR

46x33x1cm

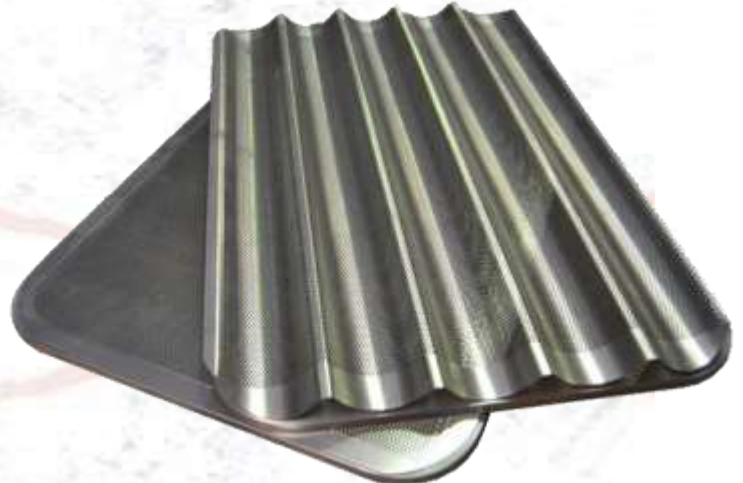
Precio:

CONSULTAR



-OTRAS MEDIDAS DE BANDEJAS ACANALADAS, Y/O PLANAS CON MARCO.-

34X48	80X40
60X40	80X50
60X45	80X60
60X50	80X65
65X40	85X60
65X45	90X60
68X48	90X65
70X40	90X70
70X45	90X75
70X50	100X60
70X55	100X65
75X45	100X70
75X50	100X75
	100X80



- **FABRICADAS CON DOBLE REFUERZO, PARA ASÍ CONSEGUIR MAYOR ROBUSTEZ.**
- **SE PUEDEN FABRICAR CON O SIN REMACHES.**

REJILLAS / PARRILLAS INOX 18/10

<u>REF</u>	<u>MEDIDAS (mm)</u>	<u>PRECIO €</u>
0313.00021.20	GN 2/1 (650X530) INOX.18/10304	
0313.00011.13	GN 1/1 (530X325) INOX.18/10304	
7258	40x60 INOX.18/10 304	
313.F0021.20	40X30 INOX.18/10 304	



REJILLA ULTRALIGERA CON 5 CANALES

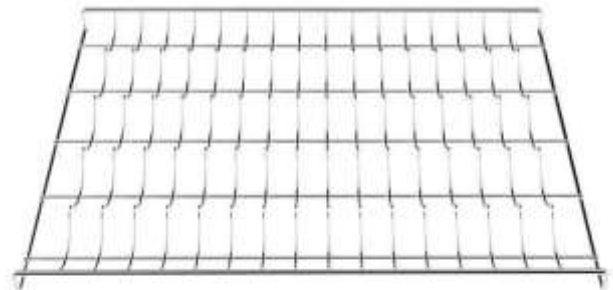
<u>MEDIDAS:</u>	<u>PRECIO</u>
-----------------	---------------

- 600x400mm H: 27mm
- 460x330mm H: 22mm

Parrilla cromada ultraligera con 5 canales, ideal para baguettes congeladas y barras de pan.

Ventajas:

Hasta 10 mini baguettes en 18 min.
Alto nivel de circulación del aire para cocciones rápidas.



BANDEJAS AUTOSERVICIO

VENTAJAS /

- ❖ DURACIÓN ETERNA, IRROMPIBLES /
- ❖ RAPIDEZ AL SERVIR Y RECOGER EL SERVICIO DE LAS MESAS /
- ❖ REDUCEN EL TRABAJO Y SE REDUCE EL ESPACIO YA QUE POR SU DISEÑO SON APILABLES /
- ❖ MÁXIMA HIGIENE, PUES ESTÁN FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10/
- ❖ ECONOMÍA EN ELECTRICIDAD Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA, BIEN SEA CON LAVAVAJILLAS O MANUAL.
- ❖ SON ÓPTIMAS PARA LAVAR EN LAVAVAJILLAS POR SU DISEÑO Y DIMENSIONES/



REF / 1350

DESCRIPCIÓN:

BANDEJA AUTO-SERVICIO 5
COMPARTIMENTOS

MEDIDAS (CM.) 34 X 34 X
3,5

PRECIO:



REF / 394

DESCRIPCIÓN

BANDEJA AUTO-SERVICIO 3
COMPARTIMENTOS

MEDIDAS (CM.) 28 Ø

PRECIO:

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

❖ **BANDEJA TRINCHADO CARNES**



REF: 9814

MEDIDAS (CM.) 26 X 41 X 1,7CM

PRECIO:



▲ ▲ NUESTRA BANDEJA PARA TRINCHAR CARNES, ESTÁ ESPECIALMENTE INDICADA PARA FACILITAR EL TRINCHADO DE CARNES, COMO CHULETONES, PALETILLAS DE CORDERO, ETC. CON UN ELEGANTE Y ATRACTIVO DISEÑO DONDE PRESENTAR SUS CARNES, Y AMPLIAR SU CARTA DE MENÚ CON UN NUEVO Y ATRACTIVO PLATO/

OUR TRAY TO SLICE MEATS, IS SPECIALLY INDICATED TO FACILITATE THE SLICED ONE OF MEATS, SINCE CHULETONES, STERNUMS OF LAMB, ETC. WITH AN ELEGANT AND ATTRACTIVE DESIGN WHERE TO PRESENT HIS MEATS, AND TO EXTEND HIS LETTER OF MENU WITH A NEW AND ATTRACTIVE PLATE

▲ ▲ ESTA FABRICADA ÍNTEGRAMENTE EN ACERO INOXIDABLE 18/10 QUE GARANTIZA LA HIGIENE Y RESISTENCIA. ESTA DISEÑADA CON CLAVOS DE AGARRE Y SUJECIÓN, PARA ASEGURAR LA PIEZA EN EL PROCESO DE CORTE Y CON UNA DEPRESIÓN EN SU PERÍMETRO PARA RECOGER LOS JUGOS O PRESENTAR GUARNICIONES Y SALSAS/

THIS MADE ENTIRELY OF STAINLESS STEEL 18/10 THAT GUARANTEES THE HYGIENE AND RESISTANCE. THIS ONE DESIGNED WITH NAILS OF GRASP AND SUBORDINATION, TO ASSURE THE PIECE IN THE PROCESS OF COURT AND WITH A DEPRESSION IN HIS PERIMETER TO GATHER THE JUICES OR TO PRESENT HARNESS AND SAUCES

CARROS PARA BANDEJAS AUTOSERVICIO 5 COMPARTIMENTOS

- ▲ ▲ FABRICADOS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 / MADE OF STAINLESS STEEL 18/10

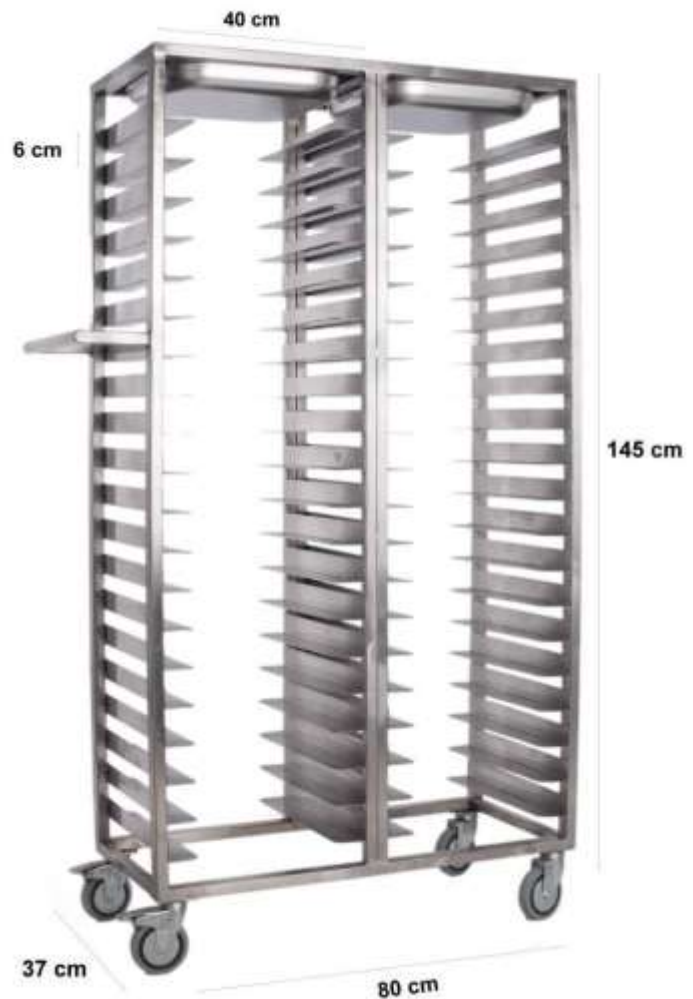
- ▲ ▲ ESPECIALMENTE DISEÑADOS PARA EL TRANSPORTE DE BANDEJAS AUTO-SERVICIO DE 5 COMPARTIMENTOS Y OPTIMIZAR EL SERVICIO DE LAS MESAS /
SPECIALLY DESIGNED FOR THE TRANSPORT OF TRAYS SELF-SERVICE OF 5 COMPARTMENTS AND TO OPTIMIZE THE SERVICE OF THE TABLES

- ▲ ▲ DOTADAS DE 4 RUEDAS, DOS DE ELLAS CON FRENO / ENDOWED WITH 4 WHEELS, TWO OF THEM WITH BRAKE.

- ▲ ▲ ASAS DE ACERO INOX. 18/10 / HANDLE OF STEEL INOX. 18/10

- MODELO S-20:
Carro con capacidad para 20 bandejas.
Precio:

- MODELO S-40:
Carro con capacidad para 40 bandejas.
Precio:



PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

**CARRO SERVICIO 2 ESTANTES /
CAR SERVICE 2 SHELVES**



FABRICADO EN ACERO INOSIDABLE
DESMONTABLE /
MADE OF STAINLESS DETACHABLE
STEEL

REF	DESCRIPCIÓN CM	PRECIO €
11977	99,5x56,5x96,5 ALT	

**CARRO SERVICIO 3 ESTANTES /
CAR SERVICE 3 SHELVES**



FABRICADO EN ACERO INOSIDABLE
DESMONTABLE /
MADE OF STAINLESS DETACHABLE
STEEL

REF	DESCRIPCIÓN CM	PRECIO €
11978	100x55,5x96 ALT	

CARROS ACERO INOXIDABLE

❖ CARRO BANDEJERO EURONORM Y GN 1/1.

- Fabricación en Acero Inoxidable 18/10 AISI 304.
- Estructura robusta fabricada en tubo redondo de acero inoxidable de 20 x 20 mm, con un espesor de 1,5 mm, totalmente soldado.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,2mm.

Está diseñado perfectamente para introducir, tanto bandejas Euronorm, como Cubetas Gastronorm 1/1.

Carro dotado de 4 ruedas con sistema amortiguador silencioso. Dos de ellas con freno y dos sin freno TPR. Medida: 100mm de Ø.

Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas.

- Sistema Lock Bandejas (anticída)
- Sistema Antihilos.
- Diseño ligero y robusto.

-MODELO: CARRO 1750

MEDIDAS:

Alto: 1750mm

Ancho: 385mm

Largo: 550mm

Distancia guías: 70

Nº Guías: 18

Precio:



PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

❖ **CARRO BANDEJERO PARA BANDEJAS 40x60.**

- Fabricación en Acero Inoxidable 18/10 AISI 304.
- Estructura robusta fabricada en tubo redondo, con un espesor de 1,5 mm, totalmente soldado.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,2 mm.
- Está diseñado perfectamente para introducir bandejas de panadería y pastelería, entre otros usos.
- Carro dotado de 4 ruedas con sistema amortiguador TPR silencioso. Dos de ellas con freno y dos sin freno.
Medida: 100mm de Ø.
Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas.

- Sistema Lock Bandejas (anticída)
- Sistema Antihilos.
- Diseño ligero y robusto.

-MODELO: CARRO4060

MEDIDAS:

Alto: 1745mm
Ancho: 470mm
Largo: 620mm
Distancia guías: 70
Nº Guías: 20
Precio:



❖ **CARRO PARA CESTAS DE TRANSPORTE**

Carro para el Transporte y Estocaje de Cestas de Vajilla.

Fabricado en acero inoxidable 18/10. SERIE AISI 304.

Tiene las siguientes características:

- Carga máxima 100 kg.
- Asa en tubo de Ø 25 mm en modelo Con Asa.
- 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- En cada esquina se instalan parachoques de goma especial no marcante.
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

*Se suministran **montados**.

REF	DESCRIPCIÓN	PRECIO €
MODELO P50	PLATAFORMA 510x510x195mm SIN ASAS	
MODELO PA50	PLATAFORMA 510x580x1090mm CON ASAS	



ASADOR MAXITERM / SPIT MAXITERM

- ▲ ▲ ASADOR MAXITERM, LA MEJOR ELECCIÓN PARA CARNE A LA PIEDRA/ SPIT MAXITERM, THE BEST CHOICE FOR MEAT TO THE STONE.
- ▲ ▲ LOS ASADORES MAXITERM, ESTÁN DISEÑADOS Y FABRICADOS PARA PODER SERVIR LA CARNE A LA PIEDRA CON ELEGANCIA, DISTINCIÓN Y LIMPIEZA/ THE SPITS MAXITERM, THEY ARE DESIGNED AND MADE TO BE ABLE TO SERVE THE MEAT TO THE STONE FINELY, DISTINCTION AND CLEANLINESS.
- ▲ ▲ COMPUESTO POR UN CONTENEDOR FABRICADO TOTALMENTE DE ACERO INOXIDABLE CON CÁMARA ANTI-TÉRMICA QUE PERMITE UN EXCELENTE AISLAMIENTO EVITANDO PÉRDIDAS DE CALOR/ COMPOSED BY A MADE CONTAINER TOTALLY OF STAINLESS STEEL WITH NON- CONDUCTING CHAMBER THAT ALLOWS AN EXCELLENT ISOLATION AVOIDING HEAT LOSSES
- ▲ ▲ LA PIEDRA BLINDADA EN ACERO INOXIDABLE CON ASAS, CONVIERTE EL ASADOR EN UN PRODUCTO DE LARGA DURACIÓN, PUES LAS GRIETAS EN LAS PIEDRAS NO SERÁN UN OBSTÁCULO PARA SEGUIR UTILIZANDO EL ASADOR, YA QUE LA PIEDRA SIEMPRE QUEDARÁ COMPACTA/ THE STONE ARMoured IN STAINLESS STEEL WITH HANDLES, TURNS THE SPIT INTO A PRODUCT OF LONG DURATION, SINCE THE CRACKS IN THE STONES WILL NOT BE AN OBSTACLE TO CONTINUE USING THE SPIT, SINCE THE STONE ALWAYS WILL REMAIN COMPACT



ASADOR MAXITERM COMPLETO GRANDE:

Medida: 27x42x6cm

Precio:

COMPUESTO POR:

- CONTENEDOR MAXITERM CON CÁMARA ANTI-TÉRMICA INOX.18/10
- PIEDRA BLINDADA PULIDA CON ASAS

Medida: 20x31x3cm

Precio:

Precio:

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

ASADOR MAXITERM / SPIT MAXITERM



ECO BLINDADO

- ▲ ▲ EL ASADOR ECO BLINDADO ES UNA DE LAS MEJORES ELECCIONES PARA CARNE A LA PIEDRA. ESTÁN DISEÑADOS Y FABRICADOS PARA PODER SERVIR LA CARNE A LA PIEDRA CON ELEGANCIA, DISTINCIÓN Y LIMPIEZA / THE SPIT ARMORED ECHO IS ONE OF THE BEST CHOICES FOR MEAT TO THE STONE. THEY ARE DESIGNED AND MADE TO BE ABLE TO SERVE THE MEAT TO THE STONE FINELY, DISTINCTION AND CLEANLINES
- ▲ ▲ LA PIEDRA BLINDADA EN ACERO INOXIDABLE CON ASAS, CONVIERTE EL ASADOR EN UN PRODUCTO DE LARGA DURACIÓN, PUES LAS GRIETAS EN LAS PIEDRAS NO SERÁN UN OBSTÁCULO PARA SEGUIR UTILIZANDO EL ASADOR, YA QUE LA PIEDRA SIEMPRE QUEDARÁ COMPACTA / THE STONE ARMOURED IN STAINLESS STEEL WITH HANDLES, TURNS THE SPIT INTO A PRODUCT OF LONG DURATION, SINCE THE CRACKS IN THE STONES WILL NOT BE AN OBSTACLE TO CONTINUE USING THE SPIT, SINCE THE STONE ALWAYS WILL REMAIN COMPACT.

▲ ▲ PIEDRA BLINDADA CON ASAS ACERO INOX. 18/10/
STONE ARMOURED WITH HANDLES IN STEEL INOX. 18/10

▲ ▲ SOPORTE VARILLA ACERO
INOX. 18/10 / ROD SUPPORTS
STEEL INOX. 18/10

▲ ▲ BANDEJA PARA RECOGER ACEITES ACERO
INOX. 18/10
/ TRAY TO GATHER OILS STEEL INOX. 18/10



ASADOR ECO BLINDADO COMPLETO

27x45x7

Precio: 48,50€

-PIEDRA BLINDADA CON ASAS INOX. 18/10 20x31x3

Precio:

-SOPORTE VARILLA Y BANDEJA ACERO INOX. 18/10

Precio:

**ASADOR ECO-BLINDADO, BRASADOR /
SPIT ECHO - ARMoured VEHICLE, BRASADOR**



BARBACOA SOBRE MESA/ BARBECUE ON TABLE

▲ ▲ ES LA SOLUCIÓN PARA CARNES A LA BRASA SERVIDAS EN LA MESA/ IT IS THE SOLUTION FOR MEATS TO THE EMBER SERVED IN THE TABLE

▲ ▲ FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 18/10 / MADE OF STAINLESS STEEL 18/10.



COMPUESTO POR:

CONTENEDOR INOXIDABLE CON CÁMARA, ASAS ABATIBLES Y PARRILLA CON GUÍAS PARA RECOGER EL ACEITE RESIDUAL.

COMPOSED FOR:

STAINLESS CONTAINER WITH CHAMBER, FLIP-TOP HANDLES AND GRIDIRON WITH GUIDES TO GATHER THE RESIDUAL OIL



REF	DESCRIPCIÓN	MEDIDAS (CM.)	PRECIO €
1075	BARBACOA SOBRE MESA GRANDE	35 X 35	
1074	BARBACOA SOBRE MESA MEDIANO	25 X 35	
1073	BARBACOA SOBRE MESA PEQ UEÑO	25 X 25	

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

BARBACOA SOBRE MESA/ BARBECUE ON TABLE



**ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL
VARIOS / SEVERAL**



VASO CÓNICO / CONICAL GLASS
8 Ø CM - 0,28 L

REFERENCIA

7392



JARRA ACERO INOXIDABLE /
PITCHER STAINLESS STEEL
12 Ø CM - 13 CM ALT. - 1,50 L

REFERENCIA

30054



JARRA ACERO INOXIDABLE /
PITCHER STAINLESS STEEL
13 Ø CM - 15 CM ALT. - 2,00 L

REFERENCIA

30056



JARRA ACERO INOXIDABLE /
PITCHER STAINLESS STEEL
14 Ø CM - 17 CM ALT. - 2,50 L

REFERENCIA

30055



CONTENEDORES RES ISOTÉRMICOS /
ISOTHERMAL CONTAINERS
CONTENEDOR ISOT. DOBLE CUERPO 20 L.

REFERENCIA

4001



CONTENEDORES ISOTÉRMICOS / ISOTHERMAL
CONTAINERS CONTENEDOR ISOT. DOBLE
CUERPO 10 L.

REFERENCIA

4002



BOL CÓNICO / CONICAL BOWL
16 Ø CM - 0,76 L - PACK 12

REFERENCIA

14016



BOL CÓNICO / CONICAL BOWL
20 Ø CM - 1,20 L - PACK 12

REFERENCIA

14019



BOL CÓNICO / CONICAL BOWL
24 Ø CM - 2,80 L - PACK 12

REFERENCIA

14025



BOL CÓNICO / CONICAL BOWL
30 Ø CM - 5 L - PACK 12

REFERENCIA

14029



BOL CÓNICO / CONICAL BOWL
34 Ø CM - 8 L - PACK 12

REFERENCIA

14033



CALDERO CÓNICO CON ASAS INOXIDABLE 18 /
10 / CONICAL CAULDRON WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
28 Ø - 13,20 CM ALT. - 5 L

REFERENCIA

50828

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA



CAL DERO CÓNICO CO N ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /CO NICAL CAUL DRO N WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
32 Ø - 14,50 CM ALT. - 7 L

REFERENCIA
50832



CAL DERO CÓNICO CO N ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /CO NICAL CAUL DRO N WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
36 Ø - 16 CM ALT. - 11 L

REFERENCIA
50836



CAL DERO CÓNICO CO N ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /CO NICAL CAUL DRO N WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
40 Ø - 16 CM ALT. - 15 L

REFERENCIA
50840



CAL DERO CÓNICO CO N ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /CO NICAL CAUL DRO N WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
45 Ø - 16 CM ALT. - 22 L

REFERENCIA
50845



CAL DERO CÓNICO CO N ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /CO NICAL CAUL DRO N WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10
50 Ø - 16 CM ALT. - 30 L

REFERENCIA
50850



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
13 CM - 6,10 CM ALT. - 0,55 L

REFERENCIA
60013



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
16 CM - 9,10 CM ALT. - 1 L

REFERENCIA
60016



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
20 CM - 11,70 CM ALT. - 2,12 L

REFERENCIA
60020



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
24 CM - 12,60 CM ALT. - 3,50 L

REFERENCIA
60024



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
28 CM - 13,40 CM ALT. - 5,25 L

REFERENCIA
60028



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
32 CM - 15 CM ALT. - 7,65 L

REFERENCIA
60032



FUENTE HONDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
36 CM - 16 CM ALT. - 11 L

REFERENCIA
60036

**ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL
VARIOS / SEVERAL**



FUENTE HO NDA CÓNICA INOXIDABLE 18 / 10 /
DEEP CONICAL STAINLESS SOURCE 18 / 10
40 CM - 18 CM ALT. - 15 L

REFERENCIA

60040



CALDERO SEMIESFÉRICO SIN ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITHOUT
HANDLES STAINLESS 18 / 10
22 CM - 11 CM ALT. - 2,70 L

REFERENCIA

50323S



CALDERO SEMIESFÉRICO SIN ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITHOUT
HANDLES STAINLESS 18 / 10
26 CM - 13 CM ALT. - 4 L

REFERENCIA

50327S 9,05€



CALDERO SEMIESFÉRICO SIN ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITHOUT
HANDLES STAINLESS 18 / 10
32 CM - 17 CM ALT. - 9,50 L

REFERENCIA

50333S



CALDERO SEMIESFÉRICO SIN ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITHOUT
HANDLES STAINLESS 18 / 10
36 CM - 18 CM ALT. - 12 L

REFERENCIA

50337S



CALDERO SEMIESFÉRICO SIN ASAS INOXIDABLE
18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITHOUT
HANDLES STAINLESS 18 / 10
40 CM - 21 CM ALT. - 14,50 L

REFERENCIA

50341S



CALDERO SEMIESFÉRICO CON ASAS INOXIDABLE 18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITH HANDLES STAINLESS 18 / 10
22 CM - 11 CM ALT. - 2,70 L

REFERENCIA

50323



CALDERO SEMIESFÉRICO CON ASAS INOXIDABLE 18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITH HANDLES STAINLESS 18 / 10
26 CM - 13 CM ALT. - 4 L

REFERENCIA

50327



CALDERO SEMIESFÉRICO CON ASAS INOXIDABLE 18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITH HANDLES
STAINLESS 18 / 10 32 CM - 17 CM ALT. - 9,80 L

REFERENCIA

50333



CALDERO SEMIESFÉRICO CON ASAS INOXIDABLE 18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITH HANDLES STAINLESS 18 / 10
36 CM - 18 CM ALT. - 12 L

REFERENCIA

50337



CALDERO SEMIESFÉRICO CON ASAS INOXIDABLE 18 / 10 /
SEMISPHERICAL CAULDRON WITH HANDLES STAINLESS 18 / 10
40 CM - 21 CM ALT. - 14,50 L

REFERENCIA

50341



ESCURREFRITOS ACERO INOXIDABLE /
ESCURREFRITOS STAINLESS STEEL 40
X 29 X 8 CM

REFERENCIA

50541

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA



ESCURREFRITOS ACERO INOXIDABLE /
ESCURREFRITOS STAINLESS STEEL
50 X 29 X 8 CM

REFERENCIA
50551



ESCURREFRITOS ACERO INOXIDABLE /
ESCURREFRITOS STAINLESS STEEL
60 X 29 X 8 CM

REFERENCIA
50561



RUSTIDERA DE ASA ABATIBLE INOXIDABLE /
RUSTIDERA OF FLIP-TOP STAINLESS HANDLE
30 X 22 X 5 CM

REFERENCIA
61530



RUSTIDERA DE ASA ABATIBLE INOXIDABLE /
RUSTIDERA OF FLIP-TOP STAINLESS HANDLE
35 X 26 X 5,3 CM

REFERENCIA
61535



RUSTIDERA DE ASA ABATIBLE INOXIDABLE /
RUSTIDERA OF FLIP-TOP STAINLESS HANDLE
40 X 28 X 5,6 CM

REFERENCIA
61540



RUSTIDERA DE ASA ABATIBLE INOXIDABLE /
RUSTIDERA OF FLIP-TOP STAINLESS HANDLE
45 X 32 X 7,5 CM

REFERENCIA
61545



RUSTIDERA DE ASA ABATIBLE INOXIDABLE /
RUSTIDERA OF FLIP-TOP STAINLESS HANDLE
50 X 36 X 8,5 CM

REFERENCIA
61550

**ACERO INOXIDABLE / STAINLESS STEEL
SENO LAVAMANOS / BOSOM WASH BASIN**

**SENO LAVAMANOS DE ACERO INOXIDABLE 18/10 /
BOSOM WASH BASIN OF STAINLESS STEEL 18/10**

- ▲▲ SENO LAVAMANOS FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE AISI 304 18/10.
- ▲▲ ESPESOR DE LA CHAPA 0,8MM.

- ▲▲ BORDES VUELTOS.
- ▲▲ SE COMPONE DE UN PETO TRASERO Y DOS LATERALES DE 4CM DE ALTO.
- ▲▲ ACABADO SATINADO.

- ▲▲ ESPECIALMENTE DISEÑADO PARA LOS FABRICANTE DE LAVAMANOS MURALES Y LAVAMANOS DE PIE.

- ▲▲ EMBUTIDO, PLEGADO Y SOLAPADO CON AGUJERO DESAGÜE.



REF / 9001
MEDIDAS (CM.) 45x50
PRECIO:

CUBETAS BASE PARA FABRICANTES DE VITRINA SOBREMOSTRADOR / BASINS I BASED FOR MANUFACTURES OF SHOWCASE

▲ ▲ ESPECIALMENTE DISENADAS PARA CUBRIR LAS NECESIDADES DEL FABRICANTE DE VITRINA DE TAPA SOBRE MOSTRADOR, NUESTRAS CUBETAS BASE PARA VITRINAS OFRECEN GRANDES VENTAJAS FRENTE A LAS ANTIGUAS CUBETAS.

SPECIALY DISENADAS TO COVER THE NEEDS OF THE MANUFACTURER OF SHOWCASE OF LID ON SHOWINGLY, OUR BASINS I BASED FOR SHOWCASES THEY OFFER BIG ADVANTAGES OPPOSITE TO THE FORMER BASINS.

▲ ▲ FABRICADAS EN ACERO INOX. 18/10.
MADE OF STEEL INOX. 18/10

▲ ▲ EMBUTIDAS EN VARIAS PROFUNDIDADES. STUFFED IN YOU
CHANGE DEPTHS

▲ ▲ SIN SOLDADURAS NI RINCONES NI PLEGADOS DONDE SE ACUMULEN RESIDUOS ALIMENTICIOS.
WITHOUT WELDS OR CORNERS NOT FOLDED WHERE FOOD RESIDUES ARE ACCUMULATED

▲ ▲ DISENADAS DE ACUERDO A LOS MODELOS DE CUBETAS GASTRONORM ACTUALES. DISENADAS OF
AGREEMENT TO THE MODELS OF BASINS CURRENT GASTRONORM

▲ ▲ CON O SIN AGUJEROS DESAGÜE. WITH OR
WITHOUT HOLES DRAIN OFF

▲ ▲ COMPLEMENTO CUBETA GN 1/3 X 40 MM. I
COMPLEMENT BASIN GN 1/3 X 40 MM

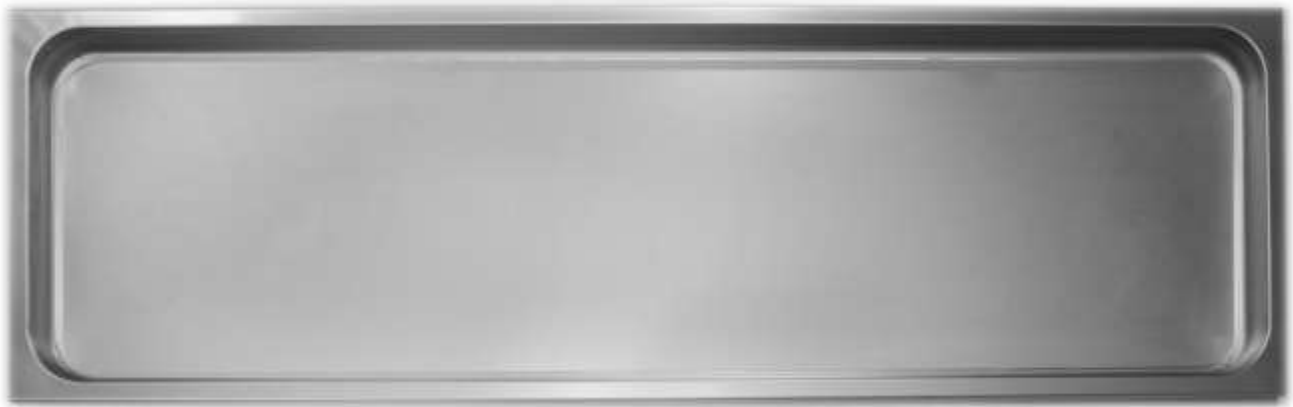
CUBETA BASE 4 BANDEJAS PROFUNDIDADES EN 36 Y 10 mm. CON o SIN DESAGUE MODELOS "U" / "L"
BASIN BASED 4 TRAYS DEPTHS ON 36 and 10 mm. WITH or WITHOUT DESAGUE MODELS "U" / "L"



REF	MODELO	MEDIDAS (MM.)	PRECIO
3001	CB-4 X 36MM."U" C/DESAGÜE	731 X 337	
3002	CB-4 X 36MM."U" S/DESAGÜE	731 X 337	
3003	CB-4 X 36MM."L" C/DESAGÜE	731 X 337	
3004	CB-4 X 36MM."L" S/DESAGÜE	731 X 337	
3005	CB-4 X 10MM."U" S/DESAGÜE	731 X 337	
3006	CB-4 X 10MM."L" S/DESAGÜE	731 X 337	

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

CUBETA BASE 6 BANDEJAS PROFUNDIDADES EN 36 Y 10 mm. CON o SIN DESAGUE MODELOS "U" / "L"
BASIN BASED 4 TRAYS DEPTHS ON 36 and 10 mm. WITH or WITHOUT DESAGUE MODELS "U" / "L"



REF	MODELO	MEDIDAS (MM.)	PRECIO
3007	CB-6 X 36MM."U" C/DESAGÜE	1084 X 337	
3008	CB-4 X 36MM."U" S/DESAGÜE	1084 X 337	
3009	CB-6 X 36MM."L" C/DESAGÜE	1084 X 337	
3010	CB-6 X 36MM."L" S/DESAGÜE	1084 X 337	
3011	CB-6 X 10MM."U" S/DESAGÜE	1084 X 337	
3012	CB-6 X 10MM."L" S/DESAGÜE	1084 X 337	

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

CUBETA BASE 8 BANDEJAS PROFUNDIDADES EN 36 Y 10 mm. CON o SIN DESAGUE MODELOS "U" / "L"
BASIN BASED 4 TRAYS DEPTHS ON 36 and 10 mm. WITH or WITHOUT DESAGUE MODELS "U" / "L"



REF	MODELO	MEDIDAS (MM.)	PRECIO €
3013	CB-8 X 36MM."U" C/DESAGÜE	1434 X 337	
3014	CB-8 X 36MM."U" S/DESAG ÜE	1434 X 337	
3015	CB-8 X 36MM."L" C/DESAGÜE	1434 X 337	
3016	CB-8 X 36MM."L" S/DESAG ÜE	1434 X 337	
3017	CB-8 X 10MM."U" S/DESAG ÜE	1434 X 337	
3018	CB-8 X 10MM."L" S/DESAG ÜE	1434 X 337	41,75

PARA PEDIDOS SUPERIORES DE 100 UNIDADES CONSULTAR DESCUENTOS A FÁBRICA

INDUSTRIAL

❖ BANDEJAS EVAPORATIVAS

- ❖ BANDEJAS FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10,
- ❖ SERIE AISI 304.

- ❖ UTILIZADAS COMO RECIPIENTE PARA LA EVAPORACIÓN DE LAS VITRINAS Y TODO TIPO DE MUEBLES FRIGORÍFICOS.



REF	DESCIPCIÓN	MEDIDAS	PRECIO C
MBAJOS	Bandejas evaporativas compuesta por 2 anclajes.	9,5 X 36,5 X 5 cm	



REF	DESCIPCIÓN	MEDIDAS	PRECIO C
VIT	Bandejas evaporativas sin anclajes.	19 X 30 X 4 cm	



REF	DESCIPCIÓN	MEDIDAS	PRECIO C
AN-SOPORT	Bandejas evaporativas compuesta por 3 anclajes y una sujeción para tubo.	19 X 30 X 4 cm	

CONDICIONES GENERALES

FORMA DE PAGO.

Las primeras operaciones serán al CONTADO.

Las compras podrán ser financiadas tras un primer pedido, previo estudio de valoración de riesgo por parte de nuestro departamento financiero.

PORTES.

Los pedidos irán a PORTES PAGADOS, para pedidos superiores a 500,00 € de base imponible y envíos a Península (Islas consultar).

Los pedidos que no superen los 500,00 € de base imponible se les cargará en factura el costo del transporte.

TRANSPORTE.

La mercancía viaja por cuenta y riesgo del comprador. Reclamaciones posteriores sobre los daños causados tendrán que ser reclamados al transportista en las 24 horas siguientes a la recepción de la mercancía, siempre que en el albarán de entrega se indique SALVO EXAMEN, en caso contrario el transportista no admitiría la reclamación y MIRACOR-EUROPA, S.L., no se responsabiliza de dicha reclamación.

I.V.A.

Sobre el precio de cada artículo se cargará el I.V.A. que corresponda.

GARANTÍA.

Todos los artículos gozan de un año de garantía por defecto de fabricación.

La garantía no incluye en ningún caso cambios o reparaciones posteriores que procedan del uso, de la mala mantenimiento del artículo, de la impericia o modificaciones efectuadas a los artículos por parte del comprador.

DEVOLUCIÓN.

Cualquier devolución deberá ser autorizada por MIRACOR-EUROPA, S.L. en los primeros quince días siguientes a su fecha de envío y siempre que se encuentre en su embalaje original.

En caso contrario se minorará el artículo en un 7% y siempre y cuando el artículo no esté dañado, usado o modificado, en cuyo caso MIRACOR-EUROPA, S.L., no se hará cargo.

El importe del abono resultante será descontado de próximas facturas, descontando los gastos de transporte.